


Common Market for Eastern and Southern Africa

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

COMESA 038 (2004) (French): Norme pour la Confiserie au Beurre de Cacao





BLANK PAGE





NORME HARMONISÉE DE COMESA

COMESA/DHS 038: 2004

Norme pour la Confiserie au Beurre de Cacao

RÉFÉRENCE: DHS 038: 2004

Avant-propos

Le marché commun pour l'Afrique australe orientale et (COMESA) a été établi en 1994 en tant que grouper économique régional se composant de 20 Etats membres après la signature du Traité de coopération. En chapitre 15 du Traité de COMESA, les Etats membres étaient conformes pour coopérer sur l'étalonnage et la garantie de la qualité au but de faciliter le mouvement plus rapide des marchandises et des services dans la région afin d'augmenter l'expansion de l'expansion commerciale et industrielle d'intra-COMESA.

On s'attend à ce que la coopération dans l'étalonnage résulte dans avoir uniformément harmonisé des normes. On s'attend à ce que l'harmonisation des normes dans la région ramène les entraves techniques au rade de T qui sont normalement produites quand des marchandises et les services sont échangés entre les Etats membres de COMESA dus aux différences dans des impératifs techniques. On s'attend à ce qu'également des normes harmonisées de COMESA résultent dans des avantages tels qu'une plus grande productivité et compétitivité industrielle, une production agricole accrue et une sécurité de nourriture, une exploitation plus raisonnable des ressources naturelles entre d'autres.

Des normes de COMESA sont développées par les experts en matière de COMESA en normes représentant les organismes nationaux de normalisation et d'autres dépositaires dans la région selon des procédures et des pratiques internationales. Des normes sont approuvées en circulant les normes harmonisées par projet définitif (FDHS) à tous les Etats membres pour une voix d'un mois. La prétention est que tous les problèmes controversables auraient été résolus pendant les étapes précédentes ou qu'un standard international ou régional étant adopté a été soumis par un procédé de développement conformé à la pratique internationale admise.

Les normes de COMESA sont sujettes à la revue, pour suivre des progrès technologiques. On s'attend à ce que donc des utilisateurs des normes harmonisées par COMESA s'assurent qu'ils ont toujours la dernière version des normes qu'ils mettent en application.

Cette norme de COMESA est techniquement équivalente à la norme d'International *CODEX STAN 147-1985.*

NORME CODEX POUR LA CONFISERIE AU BEURRE DE CACAO

CODEX STAN 147-1985

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit homogène fabriqué à partir de beurre de cacao, de produits laitiers et de sucres, ainsi que des additions prévues dans la norme.

2. DESCRIPTION

2.1 La ***confiserie au beurre de cacao*** est le produit homogène obtenu par un procédé de fabrication approprié à partir des substances ci-après, en proportions diverses: beurre de cacao, extrait sec laitier et sucres.

2.2 Aux fins de la présente norme, les ***sucres*** englobent les sucres pour lesquels la Commission du Codex Alimentarius a élaboré des normes.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 **Composition**

Beurre de cacao:	au minimum 20% calculés sur la matière sèche
Matière grasse laitière:	au minimum 3,5% calculés sur la matière sèche
Extraits secs laitiers non gras:	au minimum 10,5% dans leurs proportions naturelles, calculés sur la matière sèche.
Sucres:	au maximum 55%.

3.2 **Ingrédients facultatifs**

			Concentration maximale
3.2.1	Epices	}	en petites quantités pour réaliser un
3.2.2	Sel (chlorure de sodium)	}	équilibre organoleptique
3.2.3	Composants dérivés du lait (un ou plusieurs des composants présents dans le lait entier en poudre)	}	au maximum 5% m/m calculés sur la matière sèche

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Concentration maximale

4.1 **Emulsifiants**

Mono- et di-glycérides d'acides gras comestibles	15 g/kg
	Concentration maximale

Lécithine	10 g/kg de la fraction de lécithine insoluble dans l'acétone
Sels d'ammonium des acides phosphatidiques	7 g/kg
Polyricinoléate de polyglycérol	5 g/kg
Monostéarate de sorbitane	10 g/kg
Tristéarate de sorbitane	10 g/kg
Monostéarate de polyoxyléthylène (20) sorbitane	10 g/kg
Total des émulsifiants	15 g/kg seuls ou en combinaison

4.2 **Aromatisants** [1]

Aromatisants naturels tels que définis dans le Codex Alimentarius et leurs équivalents synthétiques, sauf ceux rappelant la saveur naturelle du chocolat ou du lait; Vanille; Ethyl-vanilline	en petites quantités pour réaliser un équilibre organoleptique

5. CONTAMINANTS

Arsenic (As)	0,5 mg/kg
Cuivre (Cu)	15 mg/kg
Plomb (Pb)	1 mg/kg [2]

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés en conformité des sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2 (1985), Volume 1 du Codex Alimentarius).

6.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les produits doivent être exempts de substances inadmissibles.

6.3 Quand ils sont analysés selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, les produits:

a) ne doivent pas contenir de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions d'entreposage normales; et

---

1 Confirmation provisoire.

2 Sous réserve de confirmation.

b) ne doivent contenir aucune substance produite par des micro-organismes en quantités pouvant présenter des risques pour la santé.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, Volume 1 du Codex Alimentarius), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

7.1 Nom de l'aliment

Les produits décrits à la Section 2.1 et conformes à la Section 3.1 de la norme, doivent porter l'appellation ***Confiserie au beurre de cacao***. Dans les pays où le terme ***Chocolat blanc*** est d'un emploi général, l'utilisation de cette appellation est par conséquent autorisée.

7.2 Liste des ingrédients

7.2.1 Tous les ingrédients doivent être déclarés par ordre de proportion décroissante, étant entendu que l'un quelconque des beurres de cacao mentionnés dans les sections 2.2.1 à 2.2.4 de la Norme pour les beurres de cacao (CODEX STAN 86-1981) peut être déclaré dans la liste des ingrédients par la mention "Beurre de cacao".

7.2.2 Les émulsifiants et les aromatisants doivent être déclarés au moyen d'appellations génériques ou spécifiques.

7.3 Contenu net

7.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois ou d'après les deux systèmes, selon les règlements où le produit est vendu.

7.3.2 Dans le cas des petites unités pesant au maximum 25 grammes, la déclaration du poids net sur l'étiquette est facultative.

7.4 Datage

La date de durabilité minimale (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention "fin (année déclarée)".

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.